

Spett.le

Segreteria - Movimento Turismo del vino



**Oggetto: OPPORTUNITA' PER LE AZIENDE AGRICOLE: ENOTURISMO,
VENDITA DIRETTA E AGRITURISMO**

Con la legge di Bilancio 2018 è stata legiferata l'attività di enoturismo e solo recentemente la norma ha trovato applicazione grazie al Decreto 12 marzo 2019, pubblicato in Gazzetta il 15 aprile 2019.

Le attività ricomprese nella definizione di enoturismo sono principalmente tre:

1. L'insieme delle attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino;
2. Iniziative didattiche, culturali e ricreative;
3. L'attività di degustazione e commercializzazione dei prodotti aziendali, anche in abbinamento agli alimenti.

I parametri minimi imposti per lo svolgimento di tale attività sono i seguenti:

1. Rispetto dei requisiti generali di carattere **igienico sanitario e di sicurezza**;
2. **Apertura settimanale o stagionale di un minimo di tre giorni** tra cui possono essere compresi anche la domenica, i festivi e i prefestivi;
3. Adozione di **strumenti di prenotazione delle attività**, possibilmente informatici;
4. Presenza di un **cartello all'ingresso** dei locali o delle strutture riportante **orari, tipologia di servizi offerti e le lingue parlate**;
5. Presenza di un **sito web aziendale**;
6. Indicazione dei parcheggi nelle vicinanze dell'azienda;
7. Disponibilità di materiali informativi sull'azienda **stampati in almeno 3 lingue**;
8. Deve essere esposto e distribuito il **materiale informativo sul tipo di attività svolta**;
9. Disponibilità di **appositi ambienti per l'accoglienza e per la tipologia di attività svolta**;
10. Il **personale addetto sia formato** e competente;
11. La degustazione del vino deve avvenire in calici in vetro o di altri materiali, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del

Professionisti di Riferimento

Prof. Maurizio Leo
Docente Scuola di Istruzione
Guardia di Finanza Roma

Gian Paolo Tosoni
Pubblicista de Il Sole 24 ORE
Esperto in Questioni Fiscali
del Settore Agricolo

Luciano Mattarelli
Esperto in Questioni Fiscali
del Settore Agricolo

ConsulenzaAgricola.it S.r.l.
47122 Forlì FC
via E. Forlanini 9

tel. 0543. 36200
fax 0543. 36536

Reg. Imprese FC
C.F. / P IVA 03759650405
R.E.A. N. 315249
Cap. Sociale € 30.000,00 i.v.

www.consulenzaagricola.it
info@consulenzaagricola.it
PEC: consulenzaagricola@pec.sedimail.it

prodotto. **La degustazione e la commercializzazione deve essere fatta dal personale competente e formato**, compreso tra: **titolare, familiari coadiuvanti, dipendenti o collaboratori esterni**;

12. L'abbinamento dei prodotti finalizzati alla degustazione deve essere strettamente legato alla produzione locale tipica della regione in cui è svolta l'attività enoturistica.

L'attività di enoturismo è volta sia all'impresa agricola che ai soggetti non imprenditori agricoli. Tale affermazione trova conferma nella circostanza per cui il Legislatore, con il decreto Mipaaf del 12 marzo 2019, ha "sottolineato" che l'attività, se svolta da imprenditori agricoli, si considera come connessa. Letta per differenza sta a significare che anche soggetti non imprenditori agricoli possono svolgere l'attività di enoturismo.

Stando a quanto si legge nel testo normativo, l'enoturismo non rappresenta una novità assoluta nel panorama vitivinicolo, inteso in riferimento a chi può definirsi a pieno titolo quale imprenditore agricolo ex articolo 2135 c.c.

Infatti, le imprese agricole già possono prevedere, all'interno della propria offerta aziendale, attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, visite guidate ai vigneti di pertinenza dell'azienda e alle cantine o, ancora, iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo comprensive della vendemmia didattica.

È l'esempio, questo, delle imprese agricole che svolgono attività agrituristica (fattorie didattiche) in connessione con l'attività svolta ordinariamente in azienda, nel rispetto ovviamente, del principio della prevalenza ex comma 3 dell'articolo 2135 del Codice Civile.

È evidente, quindi, che le aziende agricole di cui all'art. 1235 c.c. hanno più possibilità di diversificare le proprie attività attraverso appositi istituti previsti dal legislatore, quali:

- Agriturismo ex Legge 96/2006, art. 2;
- Vendita diretta ex D.Lgs 228/2001, art. 4;
- Enoturismo ex Legge 205/2017, art. 1, c. 502.

Vediamo più nello specifico cosa prevede ciascuna delle norme sopra elencate con particolare riferimento al "consumo" dei prodotti in azienda.

AGRITURISMO

La L. 96/2006, art. 2 dispone che *"Rientrano fra le attività agrituristiche: [...] **somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona [...]; organizzare degustazioni di prodotti aziendali**, ivi inclusa la mescita di vini, alla quale si applica la legge 27 luglio 1999, n. 268 [...]."*

Criteri e limiti dell'attività agrituristica

Le regioni, tenuto conto delle caratteristiche del territorio regionale o di parti di esso, dettano criteri, limiti e obblighi amministrativi per lo svolgimento dell'attività agrituristica e, in particolare, stabiliscono i criteri per la valutazione del rapporto di connessione delle attività agrituristiche rispetto alle attività agricole che devono rimanere prevalenti, con particolare riferimento al tempo di lavoro necessario all'esercizio delle stesse attività.

In merito alla somministrazione dei pasti, che nell'alveo dell'agriturismo raffigura una vera e propria attività di ristorazione, l'art. 4 della Legge 96/2006 dispone che l'attività agricola si **considera comunque prevalente** quando l'attività di somministrazione di pasti e bevande interessa un numero non superiore a dieci ospiti.

Al fine di contribuire alla realizzazione e alla qualificazione delle attività agrituristiche e alla promozione dei prodotti agroalimentari regionali, nonché' alla caratterizzazione regionale dell'offerta enogastronomica, le regioni

disciplinano la somministrazione di pasti e di bevande di cui all'articolo 2, comma 3, lettera b), tenendo conto dei seguenti criteri:

- l'azienda che somministra pasti e bevande deve apportare comunque una quota significativa di prodotto proprio. Particolari deroghe possono essere previste nel caso di somministrazione di pasti e bevande solo alle persone alloggiate;
- la quota di cui sopra deve rappresentare la prevalenza dei prodotti impiegati nella somministrazione dei pasti e delle bevande;
- la parte rimanente dei prodotti impiegati nella somministrazione deve preferibilmente provenire da artigiani alimentari della zona e comunque riferirsi a produzioni agricole regionali o di zone omogenee contigue di regioni limitrofe;
- in caso di obiettiva indisponibilità di alcuni prodotti in ambito regionale o in zona limitrofa omogenea e di loro effettiva necessità ai fini del completamento dell'offerta enogastronomica, è definita una quota limitata di prodotti di altra provenienza, in grado di soddisfare le caratteristiche di qualità e tipicità;
- qualora per cause di forza maggiore, dovute in particolare a calamità atmosferiche, fitopatie o epizootie, accertate dalla regione, non sia possibile rispettare i limiti di cui alla lettera c), deve essere data comunicazione al comune in cui ha sede l'impresa il quale, verificato il fatto, autorizza temporaneamente l'esercizio dell'attività.

VENDITA DIRETTA

Il D.Lgs. n. 228/2001, art. 4, c. 8 bis dispone che “[...] nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta è consentito vendere prodotti agricoli, anche manipolati o trasformati, **già pronti per il consumo** [...] nonché il **consumo immediato** dei prodotti oggetto di vendita, [...] con **l'esclusione del servizio assistito di somministrazione** e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico-sanitario.”

Cosa si può vendere nel regime della vendita diretta (la gamma merceologica)

Le norme di cui l'art. 4 del Decreto Legislativo n. 228/2001, per quanto riguarda la commercializzazione al dettaglio, sembra ammettere maggiori possibilità rispetto alla normativa del codice civile innovata nel 2001.

Per quanto riguarda i prodotti strettamente agroalimentari è ampiamente riconosciuta la possibilità di vendita anche dei prodotti derivati per manipolazione e trasformazione, purchè strettamente connessi con la propria attività. È quindi consentita all'allevatore non solo la vendita di carne (peraltro già ammessa nel vigore della legge n. 59/65), ma anche di ragù e spezzatino, così come è consentita al produttore di cereali la vendita del pane e di pasta ottenuti prevalentemente da materia prima ricavata nella propria azienda agricola.

Il concetto di “stretta connessione” con la propria attività costituiva un limite per l'offerta di prodotti agricoli e alimentari: i prodotti acquistati per aumentare la gamma dell'offerta non possono andar oltre il comparto produttivo. Cosicché, fino al 2018, non era consentito all'allevatore di suini vendere latte o pane e, di converso, al frutticoltore vendere carne o uova.

Con la legge di Bilancio 2019 (art. 1, c. 700 della L.145/2018) tale limitazione è stata superata introducendo **la possibilità per gli imprenditori agricoli di vendere direttamente al dettaglio in tutto il territorio italiano i prodotti agricoli e alimentari, appartenenti ad uno o più comparti agronomici diversi da quelli dei prodotti della propria azienda, purché direttamente acquistati da altri imprenditori agricoli.**

Regole per il consumo dei prodotti - Lo street food

Per espressa previsione del comma 8-bis dell'art. 4 Decreto Legislativo n. 228/2001, è consentito, nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico-sanitario.

Pertanto, gli imprenditori agricoli possono non solo vendere per asporto, ma anche far consumare i loro prodotti utilizzando i locali e arredi dell'azienda, ovviamente se sussistono le condizioni sanitarie.

È però vietato a questi agricoltori di organizzare “il servizio assistito di somministrazione”; in pratica non deve esserci il servizio al tavolo, ma il ritiro di alimenti e bevande da parte del cliente al banco di servizio e la degustazione nei posti riservati. Si tratta di una consumazione ma non di una somministrazione come avviene per le attività agrituristiche.

L'ANCI (Associazione nazionale dei Comuni Italiani) con nota di indirizzi del 9/9/2013 ha fornito le seguenti indicazioni.

Cosa è consentito

- Il consumo deve avvenire esclusivamente all'interno dei locali e delle aree destinati all'attività di vendita;
- È consentito l'utilizzo di piani d'appoggio, costituiti da mensole predisposte lungo le pareti del locale e/o da tavoli, oltre che da sedie e sgabelli, panchine, ecc., di dimensioni ed in numero congrui rispetto all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale o dell'area su cui si esercita l'attività di vendita;
- Il ritiro da parte del consumatore deve avvenire al più utilizzando contenitori a perdere idonei alla vendita da asporto;
- Possono essere fornite posate, tovaglioli e bicchieri a perdere, ossia di tipo monouso;
- È consentita la vendita di bevande anche alcoliche per il consumo sul posto purché non congiuntamente al servizio di mescita. Deve ritenersi, invece, ammessa la vendita del vino imbottigliato con successivo consumo in loco da parte dell'acquirente, mediante impiego di piani di appoggio e utilizzo di bicchieri a perdere, senza alcuna assistenza e nessun pagamento di un corrispettivo separato rispetto al prezzo del vino venduto in bottiglia;
- Le mensole o gli altri dispositivi di supporto al consumo devono essere costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione, mantenendoli in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione;
- Le eventuali pareti retrostanti ai dispositivi di supporto al consumo devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- La zona destinata al consumo deve essere mantenuta sgombra, in idonee condizioni di pulizia e dotata di contenitori di rifiuti costruiti in modo adeguato.

Cosa non è consentito

- Non è ammessa alcuna forma di servizio assistito in quanto si configurerebbe altrimenti un'attività di “somministrazione assistita”;
- Non è consentita la richiesta di un corrispettivo economico, sotto qualsiasi forma, per il servizio di consumo immediato degli alimenti in loco;
- Non è possibile predisporre ambienti appositamente destinati al consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, arredati e attrezzati esclusivamente a tale scopo;
- È esclusa la fornitura di piatti, bicchieri e posate non a perdere;
- Non è ammesso esporre e/o consegnare all'utenza un “menù” delle consumazioni in quanto indicatore del servizio assistito tipico degli esercizi di somministrazione;
- Non possono essere raccolte le “ordinazioni” degli acquirenti presso i dispositivi di supporto e/o i piani di appoggio.

Per quanto attiene alla degustazione occorre anche fare riferimento alla legislazione regionale e ai regolamenti sugli itinerari turistici enogastronomici (strade dei vini e dei sapori, ecc.).

ENOTURISMO

La L. 205/2017, art. 1, c. 502 dispone che “Con il termine enoturismo si intendono tutte le attività di conoscenza del vino, [...] la **degustazione** e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti [...]”.

Degustazione in abbinamento a prodotti alimentari

Il testo del decreto stabilisce la possibilità di abbinare al vino dei prodotti alimentari. Come si evince dalla norma, il termine “abbinamento ai prodotti vitivinicoli” è strettamente legato al concetto di “degustazione”, con la conseguenza che è il vino a dover prevalere nella degustazione e che i prodotti alimentari abbiano la sola funzione di esaltare le qualità della bevanda.

Per quanto riguarda la degustazione è necessario ricordare che:

- i prodotti che possono essere affiancati alla degustazione dei vini devono essere “prodotti strettamente legati alla produzione locale”. Si ricorda che, a differenza di quanto accade per l’attività agrituristica, non è richiesto il rispetto del requisito della prevalenza. Conseguentemente è possibile acquistare da terzi prodotti alimentari da affiancare all’attività di degustazione, qualsiasi sia il loro valore, purché essi siano strettamente legati alla produzione locale. Tali prodotti possono essere anche manipolati e trasformati dall’azienda stessa, purché poi siano già pronti per il consumo. Questo vuol dire, così come poi afferma anche il legislatore, che i prodotti siano freddi, in modo da escludere ogni servizio di ristorazione;
- l’enoturismo non può sconfinare nel settore della somministrazione di alimenti e bevande in cui ci sono altre norme di natura igienico-sanitaria a cui bisogna prestare sempre molta attenzione.

Il Decreto del 12 marzo 2019 ha inoltre previsto alcune restrizioni, ossia che l’abbinamento ai prodotti vitivinicoli avvenga:

- Con prodotti agro-alimentari freddi preparati dall’azienda stessa pronti per il consumo;
- con prodotti legati alle produzioni locali tipiche della regione in cui si svolge l’attività enoturistica (DOP, IGO, STG, prodotti di montagna e prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell’elenco pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero).

Cosa è consentito

Alla luce di quanto sopra esposto e accedendo ad un’interpretazione non restrittiva che vuole la possibilità di effettuare la “degustazione” del vino anche in campo o, più in generale, anche al di fuori della cantina, è in ogni caso necessario che l’attività di degustazione venga effettuata seguendo le seguenti regole:

- deve essere effettuata da un soggetto competente con specifiche conoscenze e formazione;
- deve prevalere l’elemento culturale-educativo legato al vino promosso e, quindi, la degustazione non può prescindere da un’illustrazione della bevanda e delle sue caratteristiche. In buona sostanza, è necessario che le finalità del servizio siano volte alla promozione del vino e non alla promozione di un servizio in cui il vino diventa un semplice elemento accessorio;
- gli alimenti proposti in abbinamento al vino devono essere selezionati tra quelli tipici del territorio in grado di esaltare le proprietà della bevanda. Gli stessi devono essere freddi e già pronti per il consumo.

Cosa non è consentito

Sempre in tema di degustazione è opportuno ricordare che:

- la stessa non può sfociare in un’attività di ristorazione, attività che necessita della licenza per l’agriturismo. È vietata quindi la somministrazione di pasti consentendo, invece, il classico self-service;
- non è ammessa la vendita di cibi cotti;
- non sono consentite attività di ristorazione e alloggio possibili, invece, con licenza agrituristica.

Tabella riepilogativa:

ATTIVITÀ	COSA PREVEDE LA NORMA	QUALI PRODOTTI	IMPRESA AGRICOLA	IMPRESA NON AGRICOLA
AGRITURISMO L. 96/2006, art. 2	<i>“Somministrazione e Degustazione”</i>	Prevalenza di prodotti propri + Prodotti di terzi, anche non manipolati o trasformati	SI	NO
VENDITA DIRETTA D.Lgs. 228/2001, art. 4, c. 8 bis	<i>“Consumo Immediato non assistito”</i>	Prevalenza di prodotti propri + Prodotti di terzi, anche non manipolati o trasformati, dello stesso comparto produttivo	SI	NO
ENOTURISMO L. 205/2017, art. 1, c. 502	<i>“Degustazione”</i>	Vino di propria produzione o di terzi + Prodotti di terzi, anche non manipolati o trasformati, di qualsiasi genere.	SI	SI

Sei alla continua ricerca di vino di un territorio, interessato a conoscere l'azienda che lo produce e il suo produttore? Sei una persona curiosa che vuole sapere cosa c'è dentro e dietro un calice di vino e ha voglia di comprenderne le caratteristiche? Siete un gruppo di amici con la passione per esperienze che vi arricchiscono culturalmente e vi fanno conoscere i sapori tipici di un particolare territorio a partire da un prodotto come il vino?

Vieni a scoprire la nostra cantina.....

Verrete accolti da personale formato, in un ambiente adeguato, con servizio professionale. Le Wine Experience che vi offriamo hanno come protagonisti i vini di nostra produzione, spesso abbinati ad assaggi del cibo tipico della zona, e vi faranno conoscere il territorio, la cultura ma anche la natura ed il benessere.

Nei giorni dal al ... del mese di l'azienda offre le seguenti attività:

Dalle ore ... alle ore ... visita estesa a tutta la realtà aziendale, dai vigneti alla cantina, con un momento di degustazione in calici di Vino La visita sarà guidata da personale competente e formato e la degustazione sarà accompagnata dall'illustrazione dell'enologo Sig.

Prezzo a persona: 35,00 €

Dalle ore ... alle ore ... degustazione in cantina di tre tipologie di vini della Regione, a cura del Sig. ..., esperto di produzioni vitivinicole del territorio, in abbinamento a prodotti da degustare accuratamente selezionati o fatti in azienda.

Prezzo a persona: 25,00 €

Dalle ore ... alle ore ... "aperitivo al tramonto" con proiezione di un cortometraggio sulle varie fasi di produzione del Vino. L'enologo Sig.....illustrerà come abbinare i vini ai finger food.

Prezzo a persona: 15,00 €

Vogliono partecipare bambini o persone che non bevono alcolici? Le nostre esperienze sono pensate anche per loro! In alternativa alle degustazioni di Vino la nostra cantina offre bevande analcoliche direttamente prodotte con l'uva dei nostri vigneti.

Per info e prezzi rivolgersi al personale dell'azienda o telefonare al numero

Gli strumenti per prenotare le Wine Experience:

è possibile compilare i moduli disponibili sul sito Web dell'azienda ([Link](#));

si può telefonare al numero;

si richiede in loco direttamente al personale addetto copia cartacea dei moduli.
